

Speiseplan

für die Zeit vom 07.01.2019 bis 13.01.2019



Haus zum
Guten Hirten

Wochentag	Menü 1	kcal	All	Zus	Menü 2	kcal	All	Zus	Menü 3	kcal	All	Zus
Montag 07.01.	*Zwiebelsuppe *Hähnchenkeule, Möhrengemüse, Kartoffeln *Kompott	78 500 100	KV		*Zwiebelsuppe *Hackbällchen, Tomatensauce, Reis *Kompott	78 515 100	KV		*Zwiebelsuppe *Käsespätzle mit Tomatensalat *Kompott	78 635 100	KV GG, EI,	
Dienstag 08.01.	*Lauchcremesuppe *Nürnberger Bratwürstchen Sauerkraut, Püree *Erdbeerpudding	81 687 106	KV ML, ML,	22,16,	*Lauchcremesuppe *Fischauflauf mit Salat *Erdbeerpudding	81 410 106	KV EI,MLFI, ML,		*Lauchcremesuppe *Stampfkartoffeln mit Poreegemüse *Erdbeerpudding	81 312 106	KV ML ML,SO, EI,SF,GG	
Mittwoch 09.01.	*Erbsensuppe mit Würstchen *Fruchtjoghurt	386 61	SE,SL, ML,EI,SO ML	1,2 4,	*Kürbiseintopf *Fruchtjoghurt	477 61		16, 4,	*Pilzgulasch mit Semmelknödel *Fruchtjoghurt	395 61	ML EI,GG ML	4,
Donnerstag 10.01.	*Klare Gemüsesuppe *Hähnchenragout in Curryrahm mit Früchten und Butterreis *Cremespeise	68 498 106	KV ML		*Klare Gemüsesuppe *Schweinegulasch in Kräutersauce, Gemüse, Püree *Cremespeise	68 567 106	KV ML ML		*Klare Gemüsesuppe *Eier in Senfsauce mit Kartoffelpüree *Cremespeise	68 536 106	KV EI,SE, ML ML	
Freitag 11.01.	*Kalbfleischcremesuppe *Kabeljaufilet ,Kräutersauce, Buttererbsen und Kartoffeln *Mandelpudding	85 440 98	KV SE,FI, ML	4,	*Kalbfleischcremesuppe *Lasagne mit Salat *Mandelpudding	85 535 98	KV GG,ML, SO,SE ML	4,	*Kalbfleischcremesuppe *Gemüse-Maultaschen auf Tomatencreme *Mandelpudding	85 352 98	KV EI, GG, MLSL, ML	4,
Samstag 12.01.	*Kohlrabi-Eintopf mit Fleischbällchen *Vanille-Quarkspeise	410 153	ML,	4,	*Gulaschsuppe mit Brötchen *Vanille-Quarkspeise	586 153	GG, ML,	4,	*Nudeln in Sahnesauce mit Schinkenstreifen *Kompott	402 100	GG, ML	
Sonntag 13.01.	*Rindfleischsuppe *Spanferkelbraten mit Buttergemüse und Kartoffeln *Schokoladenpudding	89 555 106	KV GG,EI ML,SO SF,EI,GG		*Rindfleischsuppe, *Cordon Bleu mit, Gemüse, Püree *Schokoladenpudding	89 530 106	KV MLEI, ML ML,SO SF,EI,GG	1,2,3,	*Rindfleischsuppe *Gemüse Frikadelle mit Kartoffelstampf *Schokoladenpudding	89 467 106	KV EI,SE,ML ML ML,SO SF,EI,GG	

Allergene: KV = keine vorhanden, GG = Enthält Gluten haltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, KT = Enthält Krebstiere und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, EI = Enthält Eier und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, FI = Enthält Fisch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, EN = Enthält Erdnüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SO = Enthält Soja und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, ML = Enthält Milch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), SF = Enthält Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenstandnuss und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SL = Enthält Sellerie und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SE = Enthält Senf und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SM = Enthält Sesamsamen und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SU = enthält Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben, LU = Enthält Lupine und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, WT = Enthält Weichtiere und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 00 = Keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten, 01 = mit Konservierungsmitteln, 02 = mit Antioxidationsmitteln, 03 = mit Geschmacksverstärker, 04 = mit Süßungsmitteln(n), 05 = koffeinhaltig, 06 = mit kakaohaltiger Fettglasur, 07 = mit einer Zuckerart(en) und Süßungsmitteln(n), 10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = mit Farbstoff, 13 = geschwefelt, 14 = gewachst, 15 = geschwärzt, 16 = mit Phosphat, 17 = mit Milchpulver, 18 = mit Molkenpulver, 19 = mit Milcheiweiß, 20 = mit Eiklar, 21 = unter Verwendung von Milch, 22 = unter Verwendung von Sahne, 23 = Pflanzeneiweiß, 24 = mit Stärke, 27 = Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet, 28 = aus Fischstücken zusammengefügt, 29 = aus Fleischstücken zusammengefügt, 30 = mit z.T. fein zerkleinerten Fleischanteil (Die Angaben 16 bis 24 sind ausschließlich bei Fleischerzeugnissen erforderlich)

